



Élevage en
demi-muid
de châtaignier

EMOCIÓ n°2

Caractère :

Complexe, minéral et oxydatif

Particularités :

Cette émotion là est née d'une rencontre inattendue. Celle d'un cépage très rare, notre Carignan Gris d'Altitude, avec un demi-muid en châtaignier (tout aussi rare). Cette alliance inédite, et probablement jamais reproduite, a donné ce vin blanc à la frontière de l'impossible, entre le minéral et l'oxydatif, totalement atypique et addictif...

Accords Mets et Vins :

A déguster sur des anchois de Collioure, des plats à base de truffe ou un vieux Comté.

DÉNOMINATION: IGP Côtes Catalanes

TERROIR / SOILS: Granit & Quartz

CÉPAGES / GRAPE VARIETY: Pur Carignan Gris

PRODUCTION : 654 Bouteilles

DEGRÉ / % VOL : 13.0%

CENTILISATION: 750ml

BOUCHAGE / CLOSURE : DIAM 5

MILLÉSIME / VINTAGE : 2018

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère minéral.

